<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">FICHA TÉCNICA
DE
NUBES DE POLLO TG 4X1KG</td><td>CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1846</td></tr>
<tr><td>Hoja 1 de 4
Rev.: 6
Fecha: 15.09.14</td></tr>
</table>

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

NUBES DE POLLO

Código EAN 13: 8436024018462

Código EAN 128: (01) 18436024018469 (15) fecha consumo preferente (10) lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Porciones de carne de contra muslo de pollo troceada, maceradas y empanadas. Alimento preparado ultracongelado.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

INGREDIENTES: Carne de contra muslo de pollo macerada (70%) (Carne de pollo (76%), agua, vino (contiene SULFITOS), almidón de TRIGO, aceite de girasol, sal, ajo, estabilizante (E-451i) y especias), Pan rallado (harina de TRIGO, agua, sal, levadura, grasa vegetal (palma), azúcar, malta de CEBADA, especias y colorantes (E-160a, E-160e)), almidón y potenciador de sabor (E-621)). Contiene GLUTEN y SULFITOS.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

18 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN – CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

MODO DE EMPLEO: Freír en abundante aceita a alta temperatura (180ºC) durante 3 ó 4 minutos, dependiendo del tamaño de las piezas. Dejar reposar un minuto. Se recomienda no freír mucha cantidad a la vez para evitar que baje la temperatura del aceite.
Producto ultracongelado. Mantener a -18ºC. Se recomienda no volver a congelar una vez descongelado.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón color blanco con impresiones de la marca Top gel.
Unidad mínima de venta: 1caja

Caja:

Largo (cm)	29
Ancho (cm)	26.5
Alto (cm)	15.5
Unidades caja:	4x1kg
Kilos caja:	4 kg

Palet:

Formato Palet:	Europeo ó similar
Cajas x Fila:	12
Filas x Palet:	12
Kg de Palet:	576 kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria): pendiente

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	
De los cuales azúcares	
Grasas:	
De las cuales saturadas	
Proteínas:	
Sal	

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g
Kcalorías:
Kjulios:

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

	FICHA TÉCNICA DE NUBES DE POLLO TG 4X1KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1846
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Gérmenes **Normas**

Criterio	***Parámetro***	***Nivel máximo admitido***	***Nivel máximo aconsejable***
Higiene de proceso	*Escherichia coli*	Máximo 5 x 10^3 ufc/g	5 x 10^2 ufc/g
Seguridad alimentaria	*Salmonella*	Ausencia ufc/25 g	No se aplica

Criterios microbiológicos adoptados por el fabricante, basados en la Norma de Referencia Rto. (CE) 2073/2005 y Rto. (CE) 1441/2007, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☒ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☒ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).
Producto elaborado en una fábrica que emplea: gluten, soja, leche, huevo, apio, mostaza, pescado, crustáceos, moluscos y sulfitos.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: propio, característico.
Sabor: propio, característico.

Textura: propio, característico.
Olor: propio, característico.

Otros datos cualitativos: no aplica
pH = sin datos
Grados Brix = sin datos
Humedad: sin datos
Ácidos grasos libres: sin datos
Índice de peróxidos: sin datos

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: no aplica
% Rebozado: no aplica
% Empanado: 30%±5%
% Sal: pte
Talla o calibre: aproximadamente 30/60 und/Kg-15/35 g/und. (eventuales oscilaciones dependen de las características naturales del producto).

Nº piezas: aproximadamente 30/60 ud/Kg
% inyección: no aplica
Peso pieza/unidad: aproximadamente 15/35 g/ ud
Origen: no aplica
Zona FAO: no aplica
Nombre en latín especie: no aplica

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

- ☐ IQF ……………………………………………………………..
- ☐ VACÍO ……………………………………………………………..
- ☐ HIGIENIZADO …………………………………………………………….
- ☐ INTERFOLIADO ……………………………………………………………..
- ☐ OTRO Bolsa 1 Kg………………………………………………..

Peso escurrido: no aplica

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO